



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 30 sept. 2008

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	de	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		100 baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE de CASTILLON	224	13,25	4,80	2,5	3,21		
MERLOT	VB	FRANCS	223	13,19	5,00	3,0	3,22		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	217	12,83	5,95	3,6	3,14		
MERLOT	VH	LA SAUVE	230	13,61	4,65	2,6	3,27	178	198
MERLOT	VB	CREON	225	13,31	4,40	2,8	3,27		
MERLOT	VB	CAPIAN	244	14,44	4,25	2,5	3,27		
MERLOT	VB	CENAC	227	13,43	4,30	3,1	3,25		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	214	12,66	4,80	2,7	3,25	168	149
MERLOT N	VB	ST EMILION	240	14,20	4,20	1,6	3,27	137	239
MERLOT J	VB	ST EMILION	230	13,61	4,65	2,1	3,24		
MERLOT	VB	BELVES de CASTILLON	240	14,20	4,25	2,2	3,28	147	232
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	215	12,72	4,70	1,9	3,18	137	141
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	225	13,31	4,80	2,6	3,22	182	212
MERLOT I	VB	GENISSAC	204	12,06	4,90	3,3	3,27		
MERLOT II	VB	GENISSAC	212	12,54	4,45	2,7	3,29		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	220	13,01	4,95	3,1	3,28		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	196	11,59	4,80	3,5	3,33	164	169
MERLOT L	VH	GUILLAC	208	12,30	4,90	2,4	3,23		
MERLOT	VB	STE TERRE	217	12,83	4,25	2,6	3,29		
MERLOT	VB	VIGNONET	209	12,36	4,35	2,7	3,35	187	117
MERLOT	2008	Moyenne 30 sept 2008	221	13,07	4,67	2,7	3,26	163	182
MERLOT		<i>rappel 23 sept 2008</i>	206	12,20	5,10	2,9	3,22	160	208
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	208	12,30	4,85	2,6	3,25	137	90
CAB FRANC	VB	MOULON	198	11,71	6,50	4,8	3,09		
COT MALBEC	VH	CAMBES	221	13,07	5,75	4,2	3,17	223	361
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	189	11,17	6,65	5,1	3,11		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	204	12,06	5,85	4,6	3,21	145	187
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	217	12,83	5,70	3,4	3,11	141	103
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	198	11,71	7,15	6,1	3,14		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	206	12,18	6,10	4,2	3,20	125	257
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	183	10,81	8,35	8,2	3,16		
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 30 sept 2008	200	11,79	6,63	5,3	3,16	137	182

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		baies
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	206	12,18	4,65	4,30	3,27	

BLANCS:

Il reste encore de belles parcelles à récolter mais une première remarque sur le millésime concerne la faiblesse des rendements agronomiques.

ROUGES:

Les **merlots** évoluent encore un peu mais avec une chute d'acidité ralentie et des concentrations en sucre qui deviennent élevées.

La dégustation des baies montre bien souvent du fruité mais aussi des tanins plutôt réactifs et peu mûrs, avec des peaux souvent caoutchouteuses et épaisses.

Si l'état sanitaire le permet, il faudra savoir attendre une évolution favorable de la richesse polyphénolique.

Les **cabernets** évoluent de la même manière mais présentent encore des caractères très végétaux à la dégustation.

Vinifications:

Pour une bonne fermentation alcoolique, il est souhaitable d'avoir au moins 200 mg/l d'azote assimilable pour un moût entre 12 et 13 degrés potentiels.

L'ajout de 10g/hl de sel d'ammonium apporte 21mg/l d'azote assimilable par les levures.

Prochain contrôle le 07 octobre.

Les Oenologues-Conseils